



CUISINE PROFESSIONNELLE

## Mélangeur de viande hachée 150 Kg/190L - PIMAK - BKK.150

Le mélangeur PIMAK BKK.100 est conçu pour les professionnels de la viande et de la charcuterie qui recherchent performance et robustesse. Sa structure entièrement en acier inoxydable garantit durabilité et hygiène maximale. Avec une capacité importante de 100 kg (140 litres), il permet de traiter de gros volumes rapidement.

Équipé d'une double palette de mélange et d'agitateurs amovibles, il assure un brassage homogène tout en facilitant le nettoyage quotidien. Sa puissance élevée de 3,3 à 4,4 kW garantit un fonctionnement efficace et continu.



Reference	BKK.150
Nom du produit	Mélangeur de viande hachée
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	131,5x74x105cm
Poids	140 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

**Note :** Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

📍 Nos adresses :

- Claye-Souilly : 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ Contactez-nous : 01 48 48 53 98

🌐 Plus d'infos : [www.pimak.online](http://www.pimak.online)

✉ E-mail : [france@pimak.com](mailto:france@pimak.com)